

PREMIÈRE ET SEULE FEMME À AVOIR OBTENU SON BREVET DE MAÎTRISE DE BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR, diplôme spécifiquement alsacien, Christine Spiesser souhaite redonner ses lettres de noblesse à une profession trop longtemps dévalorisée.

## Christine Spiesser Maître boucher charcutier traiteur au féminin

**L**a boucherie charcuterie Spiesser a été créée par les parents de Christine en 1981, à Holtzheim. La jeune femme rejoint l'affaire en 1985, menant de front les tournées dans le Kochersberg et ses études. Après un brevet de compagnon, elle obtient brillamment son brevet de maîtrise, ce qui fait d'elle la première femme à posséder le titre de maître artisan boucher charcutier traiteur. « *Au départ c'était pour relever un défi, que m'avait lancé une femme, d'ailleurs* », se souvient-elle.

En 1989, le magasin ayant fermé, elle commence les marchés : « *Les villages étant peu à peu devenus des cités dortoirs, il a fallu se diversifier pour continuer à vendre* », raconte-t-elle. Après avoir repris l'entreprise familiale en 2003, elle rouvre l'an dernier le magasin de Holtzheim, développe l'activité traiteur, redonne un coup de jeune au décor et crée un nouveau logo : « *pour montrer que nous sommes une équipe jeune et dynamique* », souligne-t-elle.

### Une charcuterie fabriquée de A à Z

En matière de viande, la qualité passe avant tout : veau Le Gastounet ; porc Lieselheim, marque qui offre la garantie d'une viande issue d'animaux nés et élevés en Alsace et agneau Le Baronet, produit par des éleveurs du Limousin, qui adhèrent à l'association Bleu blanc cœur. Cette dernière fait la promotion des produits alimentaires issus de la filière lin, riches en oméga 3. « *Les agneaux Le Baronet sont nourris avec une ration contenant de la graine de lin, ils présentent donc une composition nutritionnelle*

Brochettes en été,  
cuisses de canard  
confites en hiver,  
l'offre est sans  
cesse renouvelée  
au gré des saisons.



améliorée, sans altération des qualités organoleptiques », explique la jeune femme.

Chez Christine, la charcuterie est fabriquée de A à Z, à partir des viandes achetées en carcasses. À côté des traditionnels knacks ou cervelas, préparés en boyau naturel et des recettes à l'ancienne - cochonnet farci, boudin alsacien, lard fumé paysan - Christine Spiesser invente régulièrement de nouvelles recettes : « *Je prends un réel plaisir à créer, en plus, cela offre l'avantage de ne pas lasser les clients* », confie-t-elle. Avec près de 350 références, les produits sont toujours adaptés aux saisons.

Côté traiteur, elle propose des plats cuisinés à emporter, des plateaux-repas froids, et fait également office de traiteur familial pour ses plus fidèles clients, auxquels elle livre des repas de fête lors des grandes occasions.

Aujourd'hui, Christine Spiesser cumule les fonctions de gestionnaire, de préparatrice et de vente et affectionne particulièrement les marchés pour l'ambiance sympathique qui y règne. Médaille d'argent du meilleur boudin 2005 au Concours international de Mortagne-au-Perche, elle aime se confronter à ses collègues pour se dépasser. « *Le seul inconvénient de ce métier est qu'il est encore très sexiste, bien qu'il ne soit plus aussi physique qu'avant* », déplore-t-elle. Elle met aussi l'accent sur la diversité de postes que recouvre la profession et sur le manque de personnel qualifié. Afin de susciter des vocations, Christine Spiesser a participé à l'opération nationale « 24 heures chez mon artisan boucher », qui s'est déroulée début juin.

BÉRÉNGÈRE DE BUTLER

PHOTOS : BÉRÉNGÈRE DE BUTLER

Christine Spiesser, tient à continuer à travailler dans un cadre artisanal.



Christine Spiesser invente régulièrement de nouvelles recettes.